

Petits Pots à la Vanille



Pour réaliser cette recette, il vous faut...

- Pour 6 ramequins -
- 4 jaunes d'oeufs
- 1 oeuf
- 50 centilitres de lait entier
- 1 gousse de vanille
- 60 grammes de sucre

Go !

* Préchauffer le four, thermostat 5.

- * Mélanger les jaunes d'oeufs et l'oeuf dans un saladier. Ajouter le sucre et mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.
- * Faire chauffer à feu doux le lait et la gousse de vanille fendue en 2.
- * Retirer la gousse et verser le lait chaud sur les oeufs battus. Mélanger.
- * Remplir les verrines et les disposer dans un plat allant au four. Verser de l'eau dans ce plat jusqu'à mi-hauteur et faire cuire au bain marie pendant 35 minutes.
- * Laisser les crèmes refroidir et les placer au réfrigérateur 2 heures minimum.